

Midi - CUISINE CENTRALE DE CAMBES

Menu du Lundi 9 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
 Carottes râpées au citron		 Crudités en rémoulade de légumineuses	Pâté de campagne
Tajine d'agneau aux fruits secs	Filet meunière	 Tagliatelles	Escalope de dinde BBC , Sauce crème
 Purée de pommes de terre	 Petits pois à la française	Sauce crème et ciboulette , Petits légumes , Et fromage râpé	 Haricots verts persillés
	Tomme blanche		
 Pomme	 Fruit de saison	 Pêches au sirop	 Semoule au lait

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Midi - CUISINE CENTRALE DE CAMBES

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
 Salade de riz et maïs , Emmental en dés	 Salade composée , Croûtons	 Pomelos	 Taboulé libanais
Beignets au colin MSC du chef	Spaghettis BIO bolognaise	Sauté de porc à la moutarde	Omelette aux fines herbes
 Printanière de légumes	Emmental râpé	 Poêlée Parisienne	 Carottes sautées à l'ail , Sauce crème
		Kiri	
 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé LOCAL		 Tarte aux fruits rouges

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

